HK654070XB

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...



Bezoek onze webshop op
www.aeg.com/shop

INHOUD

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:



Belangrijke informatie over uw persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden



VEILIGHEIDSINFORMATIE



Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



WAARSCHUWING!
Mensen, met inbegrip van kinderen, met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.



WAARSCHUWING!
Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

Veiligheid tijdens gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Zet de kookzones op "uit" na ieder gebruik.
- Gevaar voor brandwonden! Leg geen bestek of deksels op de kookplaat; deze kunnen zeer heet worden.



WAARSCHUWING!
Brandgevaar! Te hete vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic of aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen de elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkomen van schade aan het apparaat

- Als er voorwerpen of pannen op het glaskeramiek vallen, kan het oppervlak beschadigd raken.

- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramiek. Verplaats ze niet over het oppervlak.
- Laat pannen niet droogkoken om beschadiging van de pan en het glaskeramiek te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat.



WAARSCHUWING!
Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

MONTAGE-INSTRUCTIES



Noteer, voor de installatie, het serienummer (ser. nr.) op het typeplaatje.**Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.**

Modell HK654070XB		Prod.Nr. 949 595 011 00
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60-Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,1 kW
AEG		

De veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING!
Lees deze zorgvuldig!

- Controleer of het apparaat tijdens het transport niet beschadigd is. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Alleen een bevoegde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt, dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!
- Tijdens de installatie moet een schokbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!
- Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!
- Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasautomaat of oven!

- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

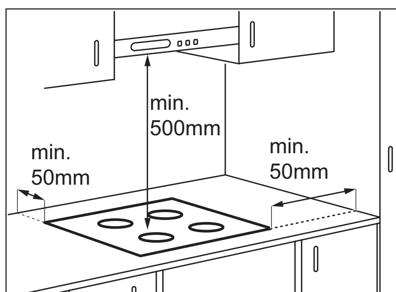


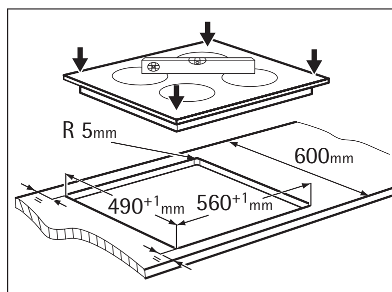
WAARSCHUWING!
Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

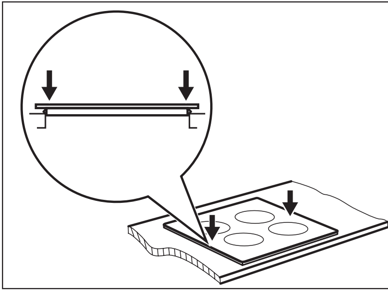
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de schokbescherming door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de aansluitingen in de klemmen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

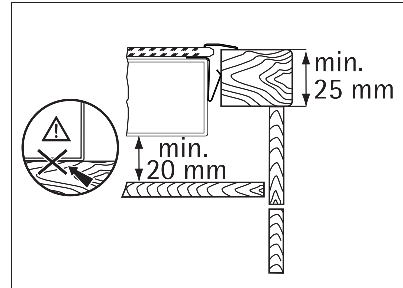
Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.
U moet beschikken over de correcte isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

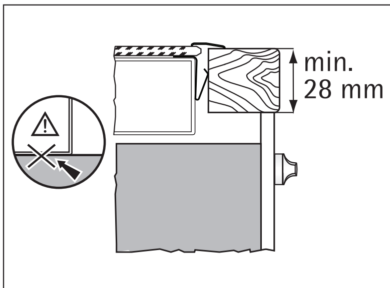
Montage





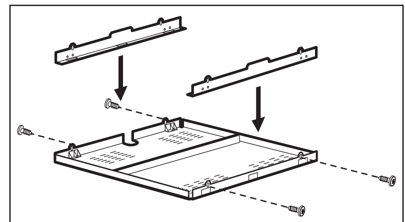








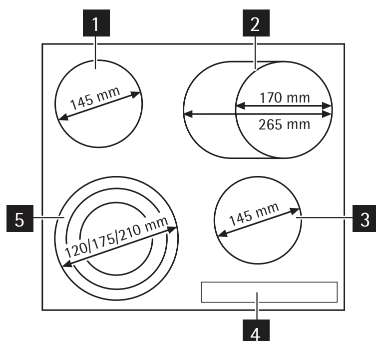
Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren [1]), de beschermvloer direct onder het apparaat is niet nodig.
U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken als u het apparaat boven een oven installeert.



1) De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

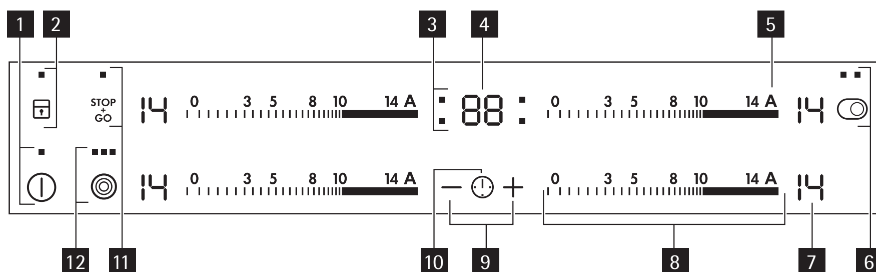
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Algemeen overzicht



1 Enkele kookzone 1200 W
2 Ovale braadzone 1500/2400 W
3 Enkele kookzone 1200 W
4 Bedieningspaneel
5 Driekringskookzone 800/1600/2300 W

Indeling bedieningspaneel



Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	Sensorveld	Functie
1	⏻	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	Kookzoneweergave van de timer	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt
4	Het timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
5	A	Functie Automatisch opwarmen inschakelen.
6	⊂◯⊃	De buitenste ring in- en uitschakelen.
7	Een kookstanddisplay	Geeft de kookstand weer.
8	Een bedieningsstrip	Kookstand instellen.
9	+ / —	De tijdsinstellingen verhogen of verlagen.
10	⏱	Kookzone instellen.

	Sensorveld	Functie
11	STOP + GO	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.
12	◎	De buitenste ring in- en uitschakelen.

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 14	De kookzone wordt gebruikt.
u	De STOP + GO -functie werkt.
A	De functie Automatisch opwarmen werkt
E + cijfer	Er is een storing.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie): door gaan met koken / warmhouden / restwarmte.
L	De functie vergrendeling/kinderbeveiliging werkt.
-	De functie Automatische uitschakelen is in werking getreden.

OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie)



WAARSCHUWING!
≡ / = / _ Verbrandingsgevaar door restwarmte!

OptiHeat Control geeft het niveau van de restwarmte aan.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

In- en uitschakeling

Raak ⓘ 1 seconde aan om het apparaat in– of uit te schakelen.

Automatisch uitschakelen

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

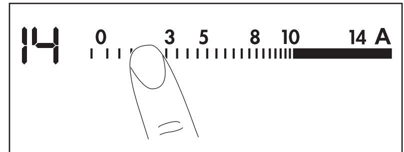
- Alle kookzones uitgeschakeld zijn (0).
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets knoeit of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel legt (een pan, een doek, etc.). Het geluid klinkt enige tijd en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat - branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie de tabel.

De tijden voor Automatisch uitschakelen

Temperatuurin-stelling	u, 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
De kookzone wordt uitgescha-keld na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

De kookstand

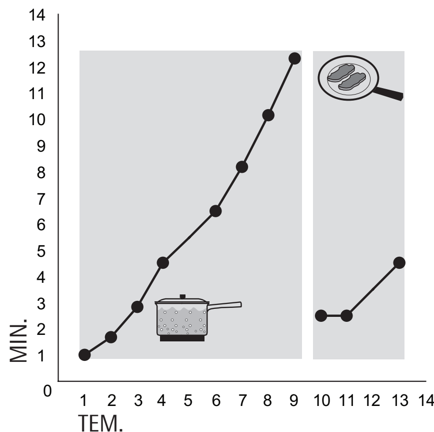
Raak de bedieningsstrip daar aan waar de kookstand zich bevindt. Corrigeer naar links of rechts, indien nodig. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.



In- en uitschakelen van de buitenste ringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van het kookgerei.
Raak sensorveld / aan om de buitenste ring in te schakelen. Het controlelampje gaat branden Voor meer buitenste verwarmingskringen hetzelfde sensorveld opnieuw aanraken. Het bijbehorende controlelampje gaat branden.
Voer de procedure opnieuw uit om de buitenste ring uit te schakelen. Het controlelampje gaat uit.

Automatisch opwarmen



U kunt de gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even de hoogste kookstand in (zie de afbeelding) en verlaagt dan naar de gewenste kookstand.
De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. A aanraken (A verschijnt op de display).
2. Raak meteen de benodigde warmteinstelling aan. Na 3 seconden verschijnt A op het display.

Wijzig de kookstand om de functie te stoppen.

Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone wordt gebruikt voor slechts deze ene keer.
Stel de timer met aftelfunctie in nadat de kookzone is geselecteerd.
U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de timer selecteren.

- **Voor het afstellen van de kookzone:**raak meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **De timer met aftelfunctie activeren:** Raak + van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd afgeteld.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- **De timer met aftelfunctie wijzingen:**selecteer de kookzone met . Raak + of — aan.
- **De timer uitschakelen:** stel de kookzone in met . Raak — aan. De resterende tijd telt terug tot 00 . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook + en — gelijktijdig aanraken.

Als de afteltijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 . De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluid stoppen:** aanraken

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik CountUp Timer om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt.

- **Voor het afstellen van de kookzone (als meer dan één kookzone werkt):**raak meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **Voor het inschakelen van CountUp Timer:**raak — van de timer UP gaat branden. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen UP en getelde tijd (minuten).
- **Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:** stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone gaat snel knipperen. Het display geeft de tijd aan die de kookzone werkt.
- **Voor het uitschakelen van CountUp Timer:** stel de kookzone in met en raak + of — aan voor het inschakelen van de timer. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt de timer als **Kookwekker** gebruiken als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak aan. Raak + of — van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 .

- **Het geluid stoppen:** aanraken

STOP+GO

De STOP+GO -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling ( ).
Als STOP+GO in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.

STOP + GO stopt de timerfunctie niet.

- **Voor het inschakelen** van deze functie, raakt u STOP + GO aan. Het symbool u gaat branden.
- **Raak voor het uitschakelen van deze functie** STOP + GO aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

Slot

Wanneer de kookzones in gebruik zijn, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet ⓘ. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.
Stel eerst de kookstand in.
Raak om deze functie te starten aan. Het symbool L verschijnt gedurende vier seconden.
De timer blijft aan.
Raak om deze functie te stoppen aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.
Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met ⓘ. **Stel geen kookstand in.**
- Raak 4 seconden aan. Het symbool L gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⓘ.

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met ⓘ. **Stel geen kookstand in.** Raak 4 seconden aan. Het symbool 0 gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⓘ.

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met ⓘ. Het symbool L gaat branden.
- Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met ⓘ, treedt de kinderbeveiliging weer in werking.

OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak ⓘ 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak 3 seconden aan. b0 gaat aan, het geluid is aan. Raak + aan, b1 gaat aan, het geluid is uit.
Als deze functie is ingeschakeld, kunt u alleen de geluiden horen als:

- u ⓘ aanraakt
- de kookwekker af gaat
- de Timer met aftelfunctie gaat af
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak ⓘ 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak 3 seconden aan. gaat aan, omdat het geluid uit staat. Raak + aan, gaat aan. Het geluid is aan.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

Kookgerei



- De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of kopperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

Energie besparen



- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de kookzones uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

Öko Timer (Eco-timer)



Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
␣ 1	Bereide gerechten warmhouden	zoals nodig	Een deksel op de pan doen
1-3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Van tijd tot tijd mengen
1-3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden
3-5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst, gerechten op melkbasis regelmatig roeren.
5-7	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
7-9	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
7-9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9-12	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
12-13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat telkens na gebruik
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.



WAARSCHUWING!
De scherpe voorwerpen en de schuurmiddelen kunnen het apparaat beschadigen.
Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **niet**toegestaan.



Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:**gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
   – **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:**kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in. • U hebt twee of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt. Raak slechts één sensorveld tegelijk aan. • De kinderbeveiliging of toetsblokkering Stop+Go is actief. Zie het hoofdstuk Gebruiksaanwijzing. • Er bevindt zich water of vetspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluid als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer sensorvelden afgedekt. Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de ⓘ gezet. Verwijder het object van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	• De kookzone geeft nog steeds restwarmte af. Laat de kookzone voldoende afkoelen. • De hoogste kookstand is ingesteld. De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.	Schakel eerst de binnenste ring in.
De sensorvelden worden warm.	De pan is te groot of staat te dicht bij de bediening. Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld. Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van de geluiden).
- gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.
E en een getal gaan branden.	Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan. Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als E weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.
Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in

rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

MILIEUBESCHERMING

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal



De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...



Visit the webshop at:
www.aeg.com/shop

CONTENTS

The following symbols are used in this user manual:



Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice



SAFETY INFORMATION



For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before the installation and use. Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it. The users must fully know the operation and safety functions of the appliance.

Children and vulnerable people safety



WARNING!
Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge to use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.

- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or injury.
- Keep the children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.



WARNING!
Activate the child safety device to prevent small children and pets from an accidental activation of the appliance.

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- The Risk of burns! Do not put cutlery or saucepan lids on the surface that you cook, as they can become hot.



WARNING!
Fire risk! Too hot fats and oils can occur with ignition very quickly.

Correct operation

- Always monitor the appliance during operation.
- The appliance is only for domestic use!
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Do not put or keep very flammable liquids and materials, easy fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let the electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let the electricity bonds to tangle.

How to prevent a damage to the appliance

- If the objects or cookware fall on the glass ceramic, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can cause scratch of the glass ceramic. Do not move them on the surface.
- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

- Do not put the aluminium foil on the appliance.



WARNING!
If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.

INSTALLATION INSTRUCTIONS



Before the installation, note down the serial number (Ser. Nr.) from the rating plate.The rating plate of the appliance is on its lower casing.

Modell HK654070XB		Prod.Nr. 949 595 011 00
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60-Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,1 kW
AEG		

The Safety Instructions



WARNING!
You must read these!

- Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
- Only an authorized servicing technician can install, connect or repair this appliance. Use only original spare parts.
- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.
- Do not change the specifications or change this product. Risk of injury and damage to the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)!
- Keep the minimum distances to other appliances and units!
- Install shock protection, for example install the drawers only with a protective floor directly below the appliance!
- Keep safe the cut surfaces of the worktop from moisture with a correct sealant!
- Seal the appliance to the work top with no space between with a correct sealant!
- Keep safe the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven!
- Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, when you open the doors or windows they can push off hot cookware from the appliance.



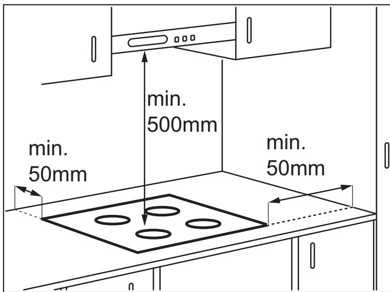
WARNING!
Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

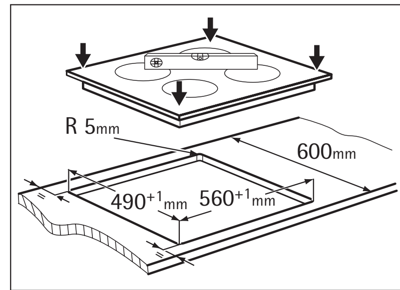
- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.

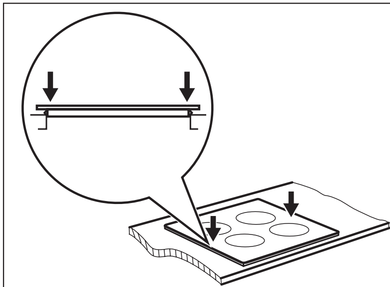
- Install correctly to give shock protection.
- Loose and incorrect plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the connections in the clamps correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) for a single phase or two phase connection.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

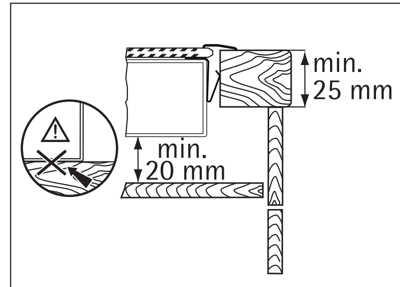
The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.
You must have correct devices to isolate: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

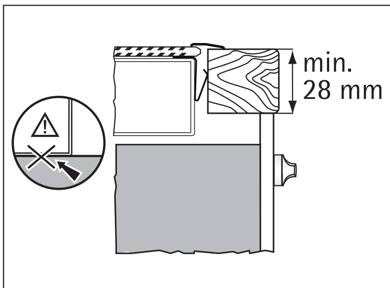
Assembly





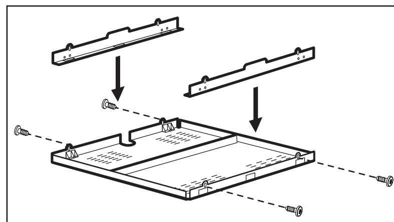






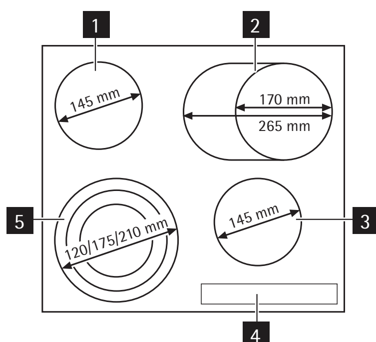


If you use a protection box (the additional accessory[2]), the protective floor directly below the appliance is not necessary.
You can not use the protection box if you install the appliance above an oven.



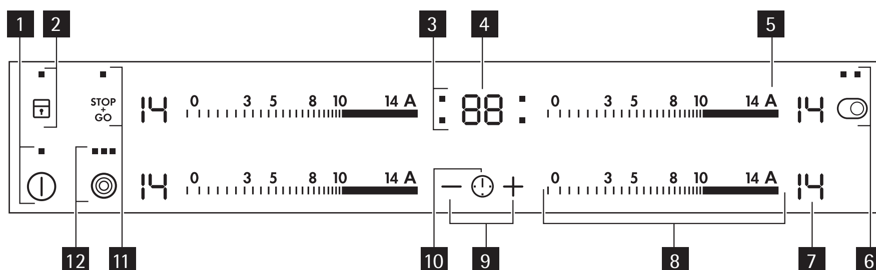
PRODUCT DESCRIPTION

General overview



1 Single cooking zone 1200 W
2 Oval zone 1500/2400 W
3 Single cooking zone 1200 W
4 Control panel
5 Triple cooking zone 800/1600/2300 W

Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	sensor field	function
1		It activates and deactivates the appliance.
2		It locks/unlocks the control panel.
3	Cooking zones' indicators of timer	It shows for which zone you set the time.
4	The timer display	It shows the time in minutes.

2) The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

	sensor field	function
5	A	It activates Automatic Heat Up function.
6		It activates and deactivates the outer ring.
7	A heat setting display	It shows the heat setting.
8	A control bar	To set the heat setting.
9	+ / —	It increases or decreases the time.
10		It sets the cooking zone.
11	STOP + GO	It activates and deactivates the STOP+GO function.
12		It activates and deactivates the outer ring .

Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.
u	The STOP + GO function operates.
A	The Automatic Heat Up function operates
E + digit	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
L	Lock/The Child Safety function operates.
-	The Automatic Switch Of function operates.

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!
/ / The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat.

OPERATING INSTRUCTIONS

Activation and deactivation

Touch for 1 second to activate or deactivate the appliance.

Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

- All cooking zones are deactivated (0).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.

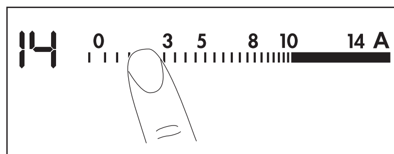
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). The sound operates some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, - comes on and the appliance deactivates. See the table.

The times of Automatic Switch Off

The heat setting	u, 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
The cooking zone deactivates after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The heat setting

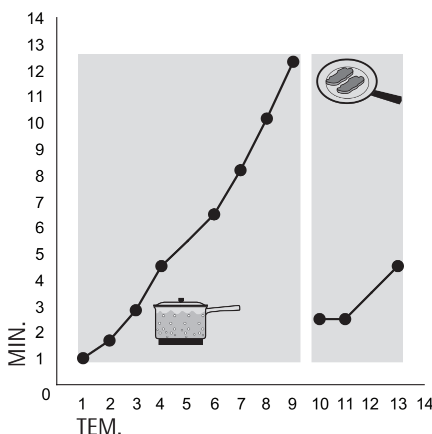
Touch the control bar at the heat setting. Change to the left or the right, if it is necessary. Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.



Activation and deactivation of the outer rings

You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.
To activate the outer ring touch the sensor field ◎ / ⬭ . The indicator comes on. For more outer rings touch the same sensor field again. The subsequent indicator comes on. Do the procedure again to deactivate the outer ring. The indicator goes out.

Automatic Heat Up



You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the illustration), and then decreases to the necessary heat setting.
To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch A (A comes on in the display).

2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds A comes on in the display.

To stop the function change the heat setting.

Timer

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch + of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Timer:** set the cooking zone with . Touch + or — .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with . Touch — . The remaining time counts back to 00 . The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch + and — at the same time.

When the countdown comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

- **To stop the sound:** touch

CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate) :** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch — of the timer UP comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between UP and counted time (minutes).
- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with and touch + or — to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch . Touch + or — of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

- **To stop the sound:** touch

STOP+GO

The STOP+GO function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting (u).
When STOP+GO operates, you cannot change the heat setting.
The STOP+GO function does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch STOP+GO . The symbol u comes on.
- **To deactivate** this function touch STOP+GO . The heat setting that you set before comes on.

Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.
First set the heat setting.
To start this function touch . The symbol L comes on for 4 seconds.
The Timer stays on.
To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on.
When you stop the appliance, you also stop this function.

The child safety device

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the child safety device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings.**
- Touch for 4 seconds. The symbol L comes on.
- Deactivate the appliance with .

To deactivate the child safety device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings.** Touch for 4 seconds. The symbol 0 comes on.
- Deactivate the appliance with .

To override the child safety device for only one cooking time

- Activate the appliance with . The symbol L comes on.
- Touch for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with , the child safety device operates again.

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. b0 comes on, the sound is on. Touch + , b1 comes on, the sound is off.
When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch ⏻ for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch ⊟ for 3 seconds. b ! comes on, because the sound is off. Touch +, b0 comes on. The sound is on.

HELPFUL HINTS AND TIPS

Cookware



- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the color change on the glass-ceramic surface.

Energy saving



- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

Öko Timer (Eco Timer)



To save the energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer signal. The difference in the operation time is depends of the heat setting level and the time you cook.

The examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
⊔ 1	Keep cooked foods warm	as necessary	Put a lid on a cookware.
1-3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time.
1-3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on.
3-5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add the minimum two times as much liquid as rice, mix milk dishes at some point of the procedure through.
5-7	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid.
7-9	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
7-9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients.
9-12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through.
12-13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through.
14	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips.		

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



WARNING!
The sharp objects and abrasive cleaning agents can cause damage to the appliance.
For your safety, do **not** clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	• Activate the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • The Child Safety Device or the Lock or Stop+Go operates. See the chapter Operating instructions. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel.
A Sound operates and the appliance deactivates. A sound operates when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the ⏀ . Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not comes on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone should be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	• There is still residual heat on the cooking zone. Let the cooking zone become sufficiently cool. • The highest heat setting is set. The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
You cannot activate the outer ring.	Activate the inner ring first.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you out it too near to the controls. Put large cookware on the rear cooking zones if it is necessary.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated. Activate the signals (see OffSound Control).
- comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.
E and number comes on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If E comes on again, speak to the service centre.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.
Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material



The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg.com/shop

SOMMAIRE

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d’abîmer l’appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications

 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT
Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure !
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.



AVERTISSEMENT
Activez la sécurité enfants pour empêcher les enfants ou animaux de compagnie d'activer accidentellement l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes (sauf la plaque signalétique) et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.



AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ! Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en

contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique. Ils risqueraient de l'endommager.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Ne les faites pas glisser sur la surface vitrocéramique.
- Ne faites pas « brûler » les récipients et ne laissez pas leur contenu s'évaporer en totalité.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne placez pas du papier aluminium sur l'appareil.



AVERTISSEMENT
Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



Avant l'installation, notez le numéro de série (Ser. Nr.) figurant sur la plaque signalétique.**La plaque signalétique de l'appareil se trouve sur son boîtier inférieur.**

Modell HK654070XB		Prod.Nr. 949 595 011 00
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60-Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,1 kW
AEG		

Les consignes de sécurité



AVERTISSEMENT
Lisez-les attentivement !

- Vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. En cas de nécessité, contactez votre magasin vendeur.
- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.
- Ne modifiez pas les caractéristiques ou cet appareil. Risque de blessure corporelle et de dommage matériel.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz,...)!
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !

- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.
- Pour les protéger de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Scellez l'appareil jusqu'au plan de travail avec un bon joint d'étanchéité en ne laissant aucun espace !
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four !
- Protégez les surfaces de la découpe du plan de travail contre l'humidité avec un joint d'étanchéité approprié.

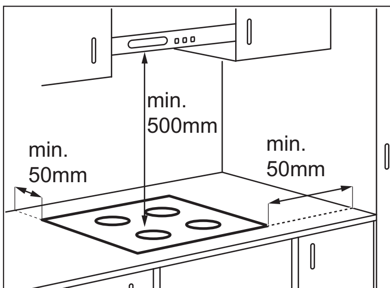


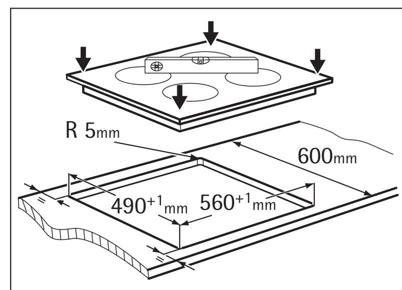
AVERTISSEMENT
Risque de dommages dûs au courant électrique. Respectez soigneusement les instructions pour le raccordement électrique.

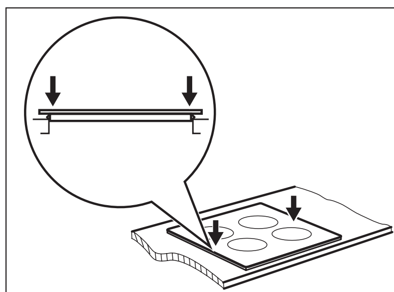
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Installez l'appareil correctement de manière à le protéger contre tout choc électrique.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Poser un serre-câble anti-traction sur le câble.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

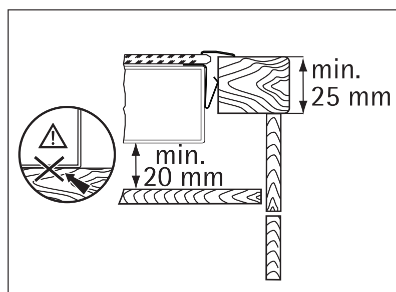
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

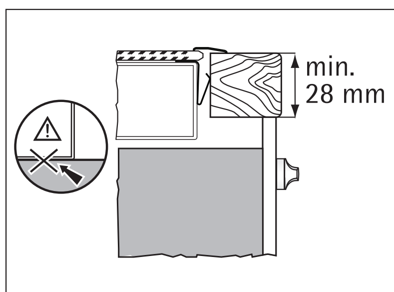
Montage





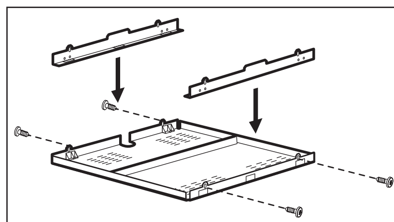








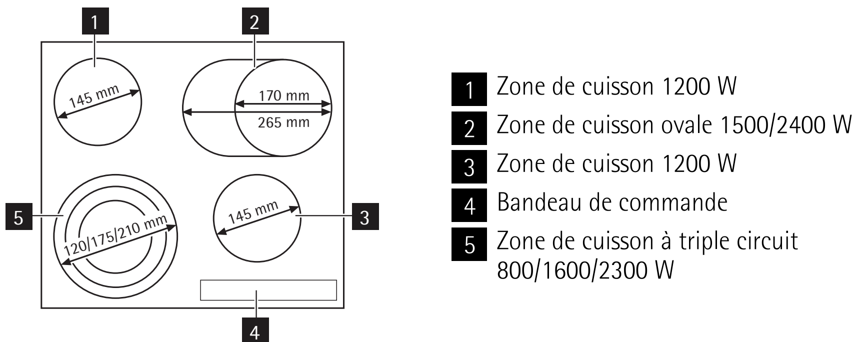
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option[3]), le fond de protection installé directement sous l'appareil n'est plus nécessaire. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.



3) L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

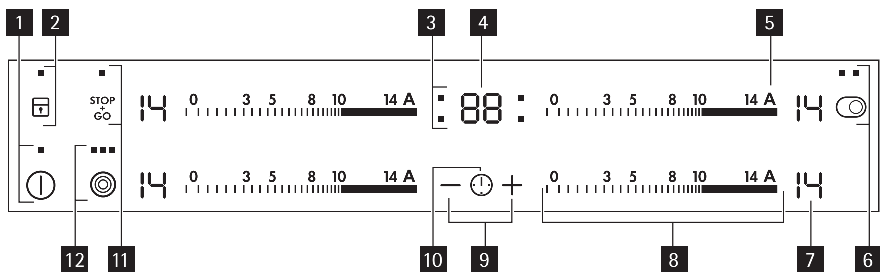
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de l'appareil



1	Zone de cuisson 1200 W
2	Zone de cuisson ovale 1500/2400 W
3	Zone de cuisson 1200 W
4	Bandeau de commande
5	Zone de cuisson à triple circuit 800/1600/2300 W

Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de commander l'appareil. Des voyants et des signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.

	Touche sensitive	Fonction
1	⏻	Pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil.
2	🔒	Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
3	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour afficher la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
4	Affichage du minuteur	Pour afficher la durée en minutes.
5	A	Pour activer la fonction de cuisson automatique.
6	⊂◎⊃	Pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt le circuit de cuisson extérieur.
7	Indicateur du niveau de cuisson	Pour afficher le niveau de cuisson.
8	Bandeau de commandes	Pour régler le niveau de cuisson.

	Touche sensitive	Fonction
9	+ / —	Augmentation ou diminution de la durée
10	ⓘ	Sélection d'une zone de cuisson
11	STOP + GO	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
12	◎	Pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt le circuit de cuisson extérieur.

Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
0	La zone de cuisson est à l'arrêt
1 - 14	La zone de cuisson est en fonctionnement
u	La fonction STOP + GO est activée.
A	La fonction Démarrage automatique fonctionne.
E + chiffre	Il y a une anomalie.
≡ / = / _	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle
L	La fonction Verrouillage/Sécurité Enfant fonctionne.
-	Le dispositif automatique de commutation de fonction est activé.

OptiHeat Control (3 niveaux de chaleur résiduelle)



AVERTISSEMENT
≡ \ = \ _ La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle.

NOTICE D'UTILISATION

Activation et désactivation

Appuyez sur ⓘ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

Mise à l'arrêt automatique

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

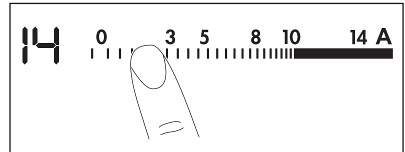
- Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt (0).
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis la table en fonctionnement.
- Vous renversez quelque chose ou mettez quelque chose sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un chiffon, etc). Un signal sonore retentit pendant un court instant, et la table de cuisson se met à l'arrêt. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- La zone de cuisson n'est pas mise à l'arrêt ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, - s'affiche et la table de cuisson se met à l'arrêt. Voir tableau.

Les durées d'arrêt automatique

Niveau de cuisson	u, 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
La zone de cuisson se désactive après	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heure

Niveau de cuisson

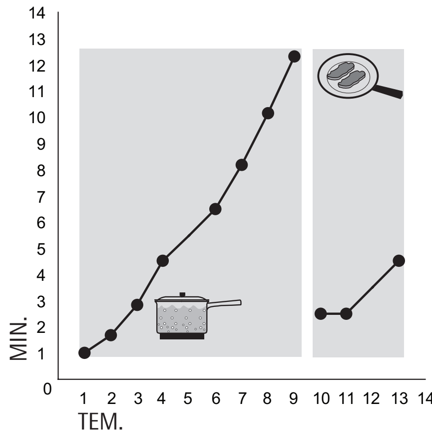
Appuyez, sur le bandeau de commande, sur le niveau de cuisson souhaité. Modifiez-le au besoin en appuyant sur une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



Activation et désactivation des circuits de cuisson extérieurs

Vous pouvez adapter la surface de cuisson à la dimension du récipient.
Pour activer le circuit de cuisson extérieur, appuyez sur la touche sensitive / . Le voyant s'allume. Pour activer plusieurs circuits de cuisson extérieurs, appuyez de nouveau sur la même touche sensitive. Le voyant correspondant s'allume.
Répétez la procédure ci-dessus pour désactiver le circuit de cuisson extérieur. Le voyant de contrôle s'éteint.

Démarrage automatique



On peut obtenir plus rapidement la température de cuisson choisie en activant la fonction de démarrage automatique. Cette fonction active la température la plus élevée pendant un certain temps (voir le diagramme) puis redescend à la température sélectionnée.
Activation de la fonction de démarrage automatique pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur la touche A (A s'allume).
2. Appuyez immédiatement sur le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes A s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.

Minuteur

Minuteur (Décompte du temps)

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pour cette cuisson uniquement.
Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.
Le niveau de cuisson peut être défini avant ou après le réglage du minuteur.

- **Pour choisir la zone de cuisson :** appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
- **Pour activer le minuteur en fonction Décompte du temps :** appuyez sur + du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter plus lentement, le décompte a commencé.
- **Vérification du temps restant :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'écran indique le temps restant.
- **Pour modifier le minuteur :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur + ou — .
- **Pour désactiver le minuteur :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Appuyez sur — . Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour désactiver, vous pouvez aussi appuyer sur + et — en même temps.

Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se met à l'arrêt.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur

CountUp Timer (minuteur progressif)

Utiliser la fonction CountUp Timer pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour choisir la zone de cuisson (si plusieurs zones de cuisson sont en cours de fonctionnement) :** appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
- **Pour activer la fonction CountUp Timer :** appuyez sur la touche — du minuteur jusqu'à ce que UP s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'écran affiche, en alternance, UP et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.
- **Pour désactiver le CountUp Timer :** sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur + ou — pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **Minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et 00 clignote.

- **Pour arrêter le signal sonore** : appuyez sur

STOP+GO

La fonction STOP+GO permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ( ).
Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours STOP+GO .
La fonction STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le symbole s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.
Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.
Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume pendant 4 secondes.
Le minuteur reste allumé.
Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.
Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

Sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec . Le symbole s'allume.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.

OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur pendant 3 secondes. s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur + , s'allume, le signal sonore est désactivé.

Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur ⓘ
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur ⓘ pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur pendant 3 secondes. b 1 s'allume, le signal sonore est désactivé. Appuyez sur + , b0 s'allume. Les signaux sonores sont activés.

CONSEILS UTILES

Récipients de cuisson



- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension du foyer de cuisson.

Öko Timer (Minuteur Eco)



Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du réglage de la température et de la durée de cuisson.

Les exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuis-son	Utilisation :	Durée	Conseils
␣ 1	Conserver les aliments cuits au chaud	au be-soin	Placer un couvercle sur le plat de cuisson.
1-3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Mélanger de temps en temps.
1-3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
3-5	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
5-7	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson, la viande	20-45 min	Verser quelques cuillerées de liqui-de.
7-9	Faire cuire des pommes de terre à la va-peur	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7-9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9-12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, sau-cisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au be-soin	Retourner à mi-cuisson.
12-13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



AVERTISSEMENT
Les objets coupants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez **jamais** d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial

pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

– Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	• Remettez l'appareil en marche et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. • Vous avez effleuré 2 touches sensitives ou plus en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensitive à la fois. • La Sécurité enfants ou la fonction Stop+Go est activée. Voir le chapitre Utilisation de l'appareil. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs zones sensitives. Retirez l'objet des touches sensitives.
L'appareil s'arrête.	Vous avez posé un objet sur le ⓘ. Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	• La zone de cuisson est encore chaude. Laissez refroidir la zone de cuisson. • Le niveau de cuisson maximum est réglé. Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Il est impossible d'activer le circuit de cuisson extérieur.	Activez le circuit intérieur d'abord.
Les touches sensitives commencent à chauffer.	Le récipient de cuisson est trop grand ou vous l'avez posé trop près des commandes. Placez les casseroles de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Aucun signal sonore quand vous appuyez sur les touches sensitives.	Les signaux sont désactivés. Activez les signaux (cf. commande sans son).
- s'allume.	L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt puis remettez-le en fonctionnement.

Problème	Cause possible et solution
E et un chiffre s'affiche.	L'appareil présente une anomalie. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si E s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.
Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...



Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten



SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für die optimale Geräteanwendung vor Installation und dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen



WARNUNG!
Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.



WARNUNG!
Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Oberfläche, auf der Sie kochen, da diese heiß werden können.



WARNUNG!
Brandgefahr!Überhitzte Fette und Öle können sich sich sehr schnell entzünden.

Ordnungsgemäßer Betrieb

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie keine feuergefährlichen Flüssigkeiten oder Materialien und keine Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Aluminium), in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass das Gerät oder heißes Kochgeschirr nicht von Stromkabeln berührt wird. Achten Sie darauf, dass sich keine Stromkabel verheddern.

Vermeiden von Schäden am Gerät

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Glaskeramik fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Schieben Sie sie nicht auf der Oberfläche hin und her.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Kochgeschirr, um Schäden am Kochgeschirr und der Glaskeramik zu verhindern.
- Benutzen Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie auf das Gerät.



WARNUNG!
Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

MONTAGEANLEITUNG



Notieren Sie **vor der Montage** die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden.**Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.**

Modell HK654070XB		Prod.Nr. 949 595 011 00
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60-Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,1 kW
AEG		

Sicherheitshinweise



WARNUNG!
Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Gerät muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!

- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!

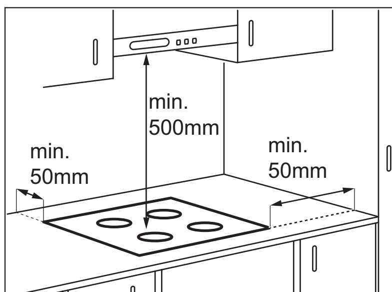


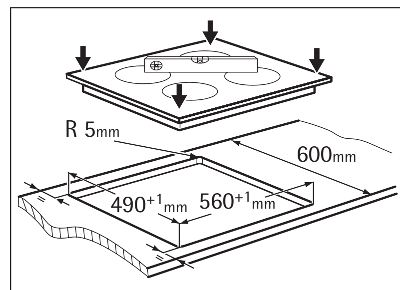
WARNUNG!
Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge. Beachten Sie genau die Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

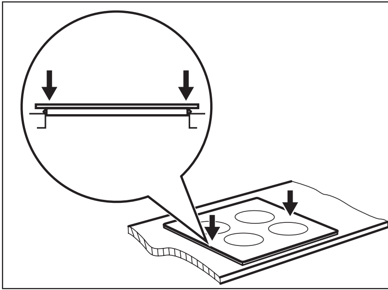
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90 °C (oder höher) verwendet werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

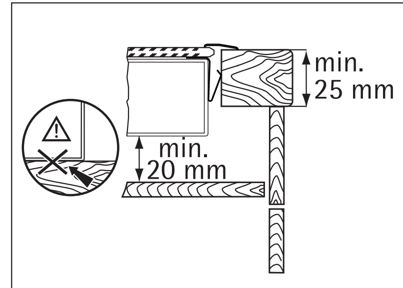
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
Es sind geeignete Sicherheitseinrichtungen erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

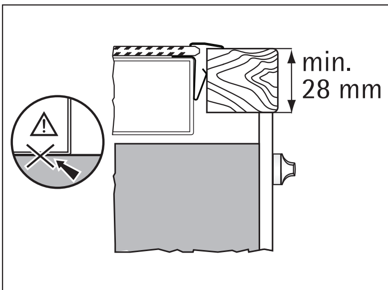
Montage





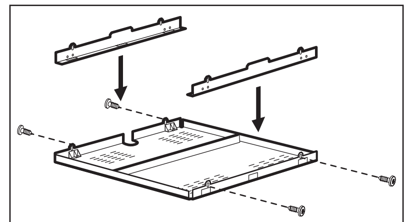








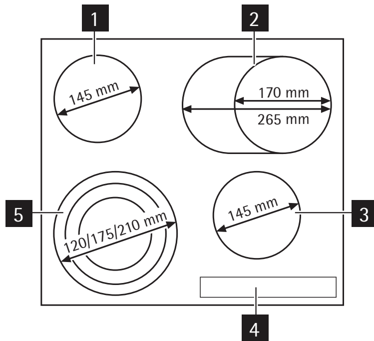
Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)[4], ist der Bodenschutz direkt unter dem Gerät nicht erforderlich.
Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.



4) Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

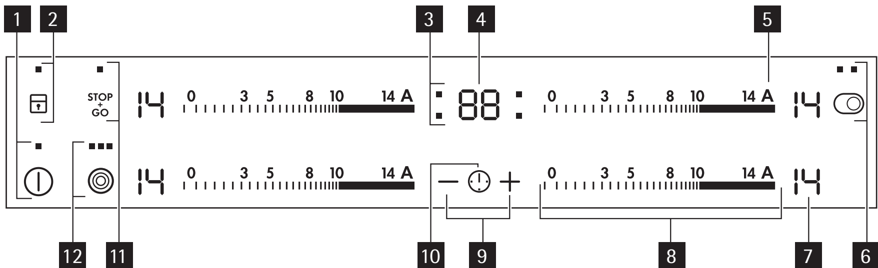
GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeine Übersicht



1 Einkreis-Kochzone 1200 W
2 Ovale Kochzone 1500/2400 W
3 Einkreis-Kochzone 1200 W
4 Bedienfeld
5 Dreikreis-Kochzone 800/1600/2300 W

Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1		Ein- und Ausschalten des Geräts.
2		Verriegelt/entriegelt das Bedienfeld.
3	Kochzonenanzeigen für den Timer	Zeigt an, für welche Kochzone der Timer eingestellt wurde.
4	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten.
5	A	Aktiviert die Ankochautomatik.
6		Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
7	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
8	Einstellskala	Zum Einstellen der Kochstufe.
9	+ / —	Zum Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10		Auswahl der Kochzone.

	Sensorfeld	Funktion
11	STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.
12	◎	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.

Anzeige der Kochstufen

Anzeige	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion STOP + GO ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme
L	Die Sperre/Kindersicherung ist eingeschaltet.
-	Die Abschaltautomatik ist in Funktion.

OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!
≡ / = / _ Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⓘ 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

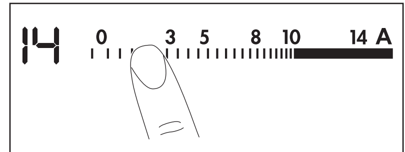
- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet (0).
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Verschüttete Lebensmittel oder andere Gegenstände bedecken das Bedienfeld länger als 10 Sekunden (Pfanne, Tuch usw.). Ein Signal ertönt und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einiger Zeit leuchtet - auf und das Gerät schaltet sich aus. Siehe Tabelle.

Reaktionszeiten der Abschaltautomatik

Die Kochstufen-einstellung	u, 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Die Kochzone wird ausgeschal-tet nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Kochstufe

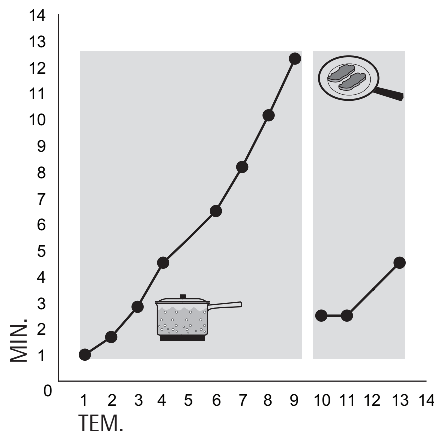
Berühren Sie auf dem Bedienfeld die gewünschte Kochstufe. Möchten Sie eine andere Kochstufe einstellen, berühren Sie die Skala weiter links oder rechts. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display gibt die eingestellte Kochstufe an.



Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.
Berühren Sie das Sensorfeld ◎ / ◯ , um den äußeren Heizkreis einzuschalten. Die Anzeige leuchtet auf. Wenn Sie weitere äußere Heizkreise einschalten möchten, berühren Sie das Sensorfeld nochmals. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf.
Wiederholen Sie den Vorgang, um den äußeren Heizkreis auszuschalten. Die Kontrolllampe erlischt.

Ankochautomatik



Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Abbildung) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.
So aktivieren Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone:

1. Berühren Sie A (A erscheint auf dem Display).

2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet A auf dem Display.

Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.

Timer

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- **Auswahl der Kochzone:** Berühren Sie wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone leuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie + am Timer, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:**Wählen Sie die Kochzone mit aus. Berühren Sie + oder — .
- **So schalten Sie den Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol aus. Berühren Sie — . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch + und — gleichzeitig berühren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Um die Kochzone zu wählen (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone leuchtet.
- **Um den CountUp Timer zu aktivieren:** Berühren Sie — des Timers, UP leuchtet. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol aus. Die Kochzonenanzeige blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie denCountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit aus und berühren Sie + oder — , um den Timer zu deaktivieren. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeit-Wecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie . Berühren Sie das Symbol + oder — des Timers, um die Dauer einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie

STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe (u) geschaltet.
Ist STOP+GO aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.
Die Funktion STOP+GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Das Symbol u leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.
Stellen Sie erst die Kochstufe ein.
Berühren Sie zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol L wird 4 Sekunden lang angezeigt.
Die Uhr läuft weiter.
Berühren Sie zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Aktivieren der Kindersicherung:

- Schalten Sie das Gerät mit ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.**
- Berühren Sie 4 Sekunden lang. Das Symbol L leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit aus.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.** Berühren Sie 4 Sekunden lang. Das Symbol 0 leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit aus.

Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ein. Das Symbol L leuchtet.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 3 Sekunden lang. b0 leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie + , b1 leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ⓘ
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⓘ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 3 Sekunden lang. b 1 leuchtet , da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie + , b0 leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Kochgeschirr



- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlemaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

Energie sparendes Kochen



- Verwenden Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit Deckel.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

Öko Timer (Öko-Timer)



Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
⊔ 1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1-3	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Gelegentlich umrühren.
1-3	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10-40 Min.	Mit Deckel garen.
3-5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.

Koch-stufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
5-7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
7-9	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7-9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9-12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12-13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 Mi n	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



WARNUNG!
Scharfe Objekte und Scheuermittel können das Gerät beschädigen.
Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

3. Am Ende das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.

WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Die Kindersicherung, die Tastensperre oder Stop+Go ist aktiv. Siehe Abschnitt „Bedienung des Geräts". • Wasser oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät wird ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf ⓘ gestellt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	• In der Kochzone ist noch Restwärme vorhanden. Lassen Sie die Kochzone abkühlen. • Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.	Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist deaktiviert. Aktivieren Sie den Signalton (siehe Einschalten des Signaltons).
- leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
E und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Wenn E erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei

die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.
Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

ACCESORIOS Y CONSUMIBLES

En la página web de AEG, encontrará todo lo necesario para la perfecta limpieza y funcionamiento de todos sus electrodomésticos AEG. Junto con una amplia gama de accesorios diseñados y fabricados conforme a los elevados estándares de calidad característicos de la marca, desde utensilios de cocina especializados a cestos de cubiertos, desde portabotellas a bolsas para el lavado de prendas delicadas...



Visite la tienda web en
www.aeg.com/shop

ÍNDICE DE MATERIAS

En este manual de usuario se utilizan los símbolos siguientes:



Datos importantes referentes a su seguridad personal e información sobre la manera de evitar que el aparato sufra daños.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones

 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD



Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Guarde estas instrucciones junto al aparato para que estén siempre a mano, incluso si se muda o lo vende. Es importante que los usuarios conozcan perfectamente el funcionamiento y las funciones de seguridad del aparato.

Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA
Este electrodoméstico no debe ser usado por niños, personas con capacidades físicas o mentales reducidas, ni tampoco por personas sin experiencia en el manejo del aparato, a menos que lo hagan bajo las instrucciones o la supervisión de la persona responsable de su seguridad.

- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia o de lesiones.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños durante y después del funcionamiento, hasta que éste se enfríe.



ADVERTENCIA
Active el bloqueo de seguridad para niños para que no puedan poner en marcha el aparato de forma accidental.

Seguridad durante el funcionamiento

- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes del primer uso.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- ¡Riesgo de quemaduras! No coloque cubiertos ni tapaderas sobre la superficie de cocción, ya que podrían calentarse en exceso.



ADVERTENCIA
¡Peligro de incendio! Las grasas y los aceites demasiado calientes pueden prenderse rápidamente.

Funcionamiento correcto

- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje ni guarde líquidos o materiales inflamables ni objetos que puedan fundirse fácilmente (por ejemplo, objetos hechos de plástico o aluminio) sobre el aparato ni cerca de éste.
- Tenga mucho cuidado cuando enchufe el aparato a las tomas de corriente. No permita que los cables eléctricos entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes. Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

Cómo evitar daños al aparato

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre la superficie vitrocerámica.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. No los arrastre sobre la superficie.
- No permita que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta que se agote el líquido, a fin de evitar daños en éstos y en la vitrocerámica.
- No utilice las zonas de cocción si la sartén o cacerola que están en dicha zona están vacías.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.



ADVERTENCIA
Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



Antes de proceder a ejecutar la instalación, anote el número de serie (Ser. Nr.) que se indica en la placa de datos técnicos.**Dicha placa puede encontrarse en la caja inferior.**

Modell HK654070XB		Prod.Nr. 949 595 011 00
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60-Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,1 kW
AEG		

Instrucciones de seguridad



ADVERTENCIA
Lea atentamente estas instrucciones.

- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. En caso necesario, póngase en contacto con el proveedor.
- Este aparato sólo puede ser instalado, conectado o reparado por personal de servicio técnico homologado. Utilice sólo piezas de recambio originales.
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.
- No cambie las especificaciones ni modifique este producto en modo alguno. Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.
- Siga rigurosamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas (de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas, etc.) vigentes en el país donde vaya a utilizar el aparato.
- Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- La instalación deberá disponer de la protección adecuada contra descargas eléctricas; por ejemplo, sólo podrán instalarse directamente bajo el aparato cajones que cuenten con suelo protector.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.
- Emplee el sellador correcto para fijar el aparato a la encimera sin dejar huecos.

- Proteja la parte inferior del aparato de la acción del vapor y la humedad procedente, por ejemplo, de un lavavajillas o un horno.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.

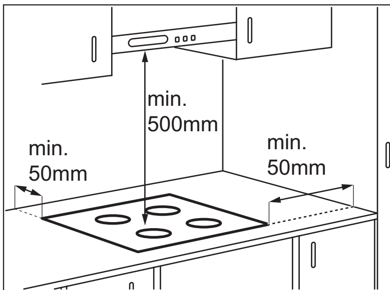


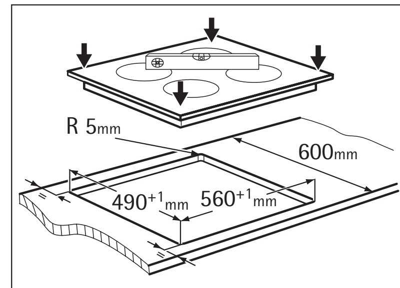
ADVERTENCIA
Peligro de lesiones por corriente eléctrica. Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

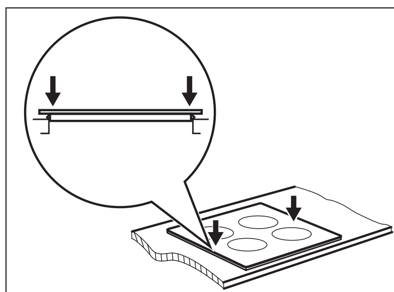
- Las bornas de conexión eléctrica a la red tienen corriente.
- Desconecte de la tensión las bornas de conexión eléctrica a la red.
- Asegure la protección contra descargas eléctricas mediante una instalación correcta.
- Unas conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne.
- Asegúrese de que las conexiones de los bornes las realiza un electricista homologado y en la forma correcta.
- Utilice una fijación de alivio de la tracción del cable.
- En el caso de que se produzca una conexión de una o dos fases, utilice el cable de alimentación que corresponda del tipo H05BB-F Tmáx 90 °C (o superior).
- Sustituya el cable dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el centro de servicio técnico local.

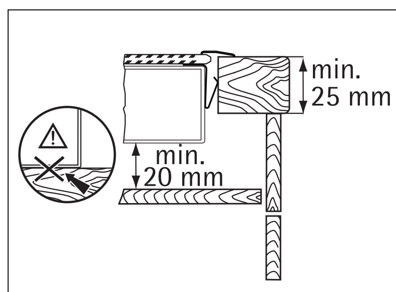
El aparato debe ir provisto de un dispositivo que permita desconectarlo del suministro de red en todos los polos y que al abrirse tenga una separación mínima entre contactos de 3 mm.
Debe disponer de los dispositivos correctos para aislar: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

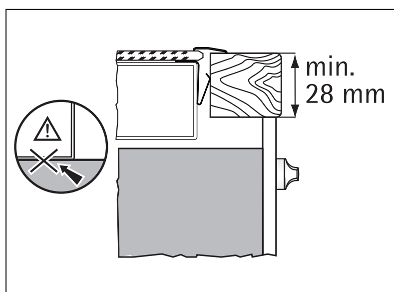
Montaje





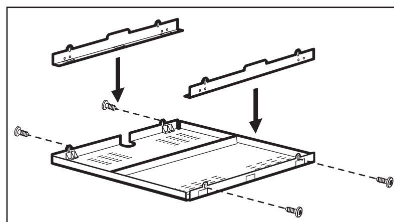








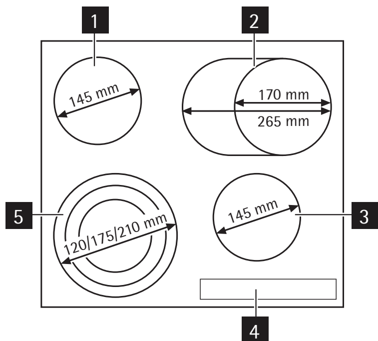
Si utiliza una caja de protección (el accesorio adicional5)), no es necesario utilizar el suelo protector directamente debajo del aparato.
No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.



5) La caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con su proveedor local.

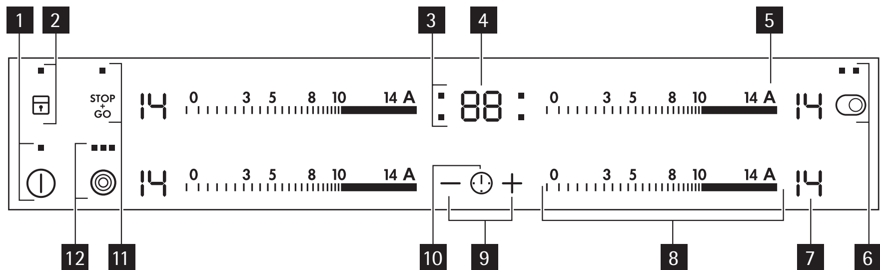
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción general



1 Zona de cocción de un circuito 1.200 W
2 Zona de cocción oval a 1.500/2.400 W
3 Zona de cocción de un circuito 1.200 W
4 Panel de mandos
5 Zona de cocción triple (800/1.600/2.300 W

Disposición panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones se han iniciado.

	sensor	función
1		Enciende y apaga el aparato.
2		Bloquea y desbloquea el panel de control.
3	Indicadores del temporizador de las zonas de cocción	Muestran la zona para la que se ha ajustado el tiempo.
4	Pantalla del temporizador	Muestra la hora en minutos.
5	A	Activa la función de Calentamiento automático.
6		Activa y desactiva el anillo exterior.
7	Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor elegido.
8	Barra de control	Ajuste de la temperatura.
9	+ / —	Aumenta o reduce el tiempo.
10		Selecciona la zona de cocción.

	sensor	función
11	STOP + GO	Activa y desactiva la función STOP+GO.
12		Activa y desactiva el anillo exterior.

Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 14	La zona de cocción está en funcionamiento.
u	La función STOP + GO está activada.
A	Se usa la función de calentamiento automático.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.
≡ / = / _	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
L	Las funciones de bloqueo / bloqueo de seguridad para niños están activas.
-	Se usa la función de desconexión automática.

OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



ADVERTENCIA
≡ \ = \ _ ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

OptiHeat Control muestra el nivel de calor residual.

INSTRUCCIONES DE USO

Activación y desactivación

Toque ⓘ durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

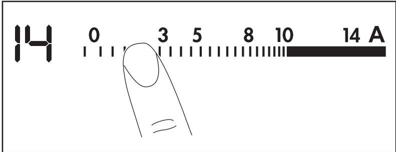
- Todas las zonas de cocción estén apagadas (0).
- No se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato.
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). El aparato emite varias veces una señal acústica y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo - y se apaga la placa. Consulte la tabla.

Tiempos de desconexión automática

Ajuste de temperatura	⌴, 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
La zona de cocción se apaga después de	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

Nivel de calor

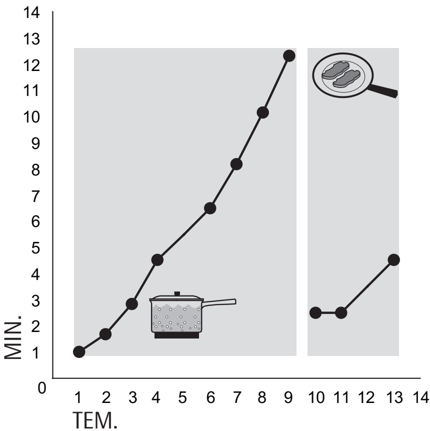
Toque el nivel de calor en la barra de control. Dado el caso, cambie hacia la izquierda o la derecha. No suelte la barra hasta que tenga el nivel de calor correcto. La pantalla muestra el nivel de calor.



Encendido y apagado de los anillos exteriores

Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente.
Para encender el anillo exterior, toque el sensor ◎ / ◯ . Se enciende el indicador. Para más anillos exteriores, vuelva a tocar el mismo sensor. Se enciende el indicador siguiente. Repita el procedimiento para apagar el anillo exterior. El indicador se apaga.

Calentamiento automático



Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función Calentamiento automático. Esta función ajusta la temperatura más alta durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación la reduce hasta el ajuste adecuado.
Para iniciar la función de Calentamiento automático para una zona de cocción:

1. Toque A (A aparece en la pantalla).
2. Toque inmediatamente el ajuste de calor necesario. Transcurridos 3 segundos, A aparece en la pantalla.

Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.

Temporizador

Temporizador

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción sólo por esta vez.

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- **Para seleccionar la zona de cocción:** toque el sensor ⏲ varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Para activar el temporizador:** toque la parte + del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará en cuanto el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con ⏲ . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.
- **Para cambiar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con ⏲ . Toque + o — .
- **Para desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con el sensor ⏲ . Toque — . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00 . El indicador de la zona de cocción se apaga. Para desactivar, también puede tocar + y — a la vez.

Al finalizar la cuenta atrás, suena la señal acústica y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga.

- **Para detener la señal acústica:** toque ⏲

CountUp Timer (temporizador de cronometraje)

Utilice CountUp Timer para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.

- **Para seleccionar la zona de cocción (si hay más de una zona):** toque el sensor ⏲ varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Para activar CountUp Timer:** toque la parte — del temporizador para que se encienda UP . La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre UP y el tiempo transcurrido (minutos).
- **Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** seleccione la zona de cocción con el sensor ⏲ . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.
- **Para desactivar el temporizador CountUp Timer:** seleccione la zona de cocción con ⏲ y pulse + o — para desactivar el temporizador. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Minutero

Puede utilizar el temporizador como **Minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque ⏲ . Toque + o — del temporizador para ajustar el tiempo. Al finalizar el tiempo, suena la señal acústica y 00 parpadea.

- **Para detener la señal acústica:** toque ⏲

STOP+GO

La función STOP+GO ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo (u).

Cuando STOP+GO está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.
La función STOP+GO no detiene la función del temporizador.

- **Para activar** esta función, toque STOP+GO . Se encenderá el símbolo u .
- **Para desactivar** esta función, toque STOP+GO . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no ⓘ . Evita el cambio accidental del nivel de calor.
Ajuste primero la temperatura.
Para activar esta función, toque 🔒 . Se encenderá el símbolo L durante 4 segundos.
El temporizador se mantiene activo.
Para detener esta función, toque 🔒 . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.
La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ⓘ . **No ajuste los niveles de calor.**
- Toque 🔒 durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo L .
- Apague el aparato con ⓘ .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ⓘ . **No ajuste los niveles de calor.** Toque 🔒 durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo 0 .
- Apague el aparato con ⓘ .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con ⓘ . Se encenderá el símbolo L .
- Toque 🔒 durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague la placa con ⓘ .

OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Desactivación de los sonidos

Apague el aparato.
Toque ⓘ durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque 🔒 durante 3 segundos. b0 se enciende; el sonido está activado. Toque + ; b1 se enciende y la señal acústica se desactiva.
Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca ⓘ
- el minutero se apaga
- el temporizador se apaga
- se coloca algo en el panel de mandos.

Activación de los sonidos

Apague el aparato.
Toque ⓘ durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque ⊟ durante 3 segundos. b i se enciende porque el sonido está desactivado. Toque +, b0 se enciende. El sonido está activado.

CONSEJOS ÚTILES

Utensilios de cocina



- La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

Ahorro energético



- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Apague las zonas de cocción antes de que se agote el tiempo para utilizar el calor residual.
- La base de los recipientes y las zonas de cocción deben tener el mismo diámetro.

Öko Timer (temporizador ecológico)



Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga automáticamente antes de que suene la señal del temporizador. La diferencia en el tiempo de utilización depende del nivel de calor y de la duración de la cocción.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla se indican sólo a título orientativo.

Ajuste de la temperatura	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias
␣ 1	Mantener calientes los alimentos	como estime necesario	Tapar los recipientes.
1-3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min.	Remover de vez en cuando.
1-3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min.	Cocinar con tapa.

Ajuste de la temperatura	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias
3-5	Arroces y platos a base de leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min.	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse en algún momento entremedias.
5-7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min.	Añadir varias cucharadas de líquido.
7-9	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min.	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
7-9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min.	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
9-12	Freír ligeramente: escalopes, ternera “cordon bleu”, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción.
12-13	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min.	Dar la vuelta a media cocción.
14	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.
Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



ADVERTENCIA
Los objetos afilados y los productos de limpieza abrasivos pueden dañar el aparato.
Por razones de seguridad, **no** limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.



Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice

un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
– **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio.**

QUÉ HACER SI...

Problema	Causa probable y solución
El aparato no se enciende o no funciona.	• Vuelva a encender el aparato y ajuste la temperatura en el plazo de 10 segundos. • Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. Pulse sólo un sensor. • Están activados el seguro para niños, el bloqueo o Stop+Go. Consulte el capítulo Instrucciones de uso. • Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de mandos. Limpie el panel de mandos.
El aparato emite una señal acústica y luego se desconecta. El aparato emite una señal acústica estando apagado.	Hay uno o más sensores cubiertos. Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se parará.	Ha colocado algo sobre ⓘ. Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente. Si la zona de cocción debería estar caliente, consulte al centro de servicio.
La función de calentamiento automático no se activa.	• Todavía hay calor residual en la zona de cocción. Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente. • Se ha ajustado el nivel de calor más alto. El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
No se pueden encender los anillos exteriores.	Encienda primero el anillo interior.
El sensor se calienta.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas. Active las señales (consulte Control OffSound).
Se enciende el símbolo -	La función de desconexión automática está activada. Apague el aparato y vuelva a encenderlo.

Problema	Causa probable y solución
Se enciende el símbolo E seguido de un número.	Se ha producido un fallo de funcionamiento. Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo E , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

El símbolo que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje



Los materiales de embalaje son ecológicos y se pueden reciclar. Los componentes plásticos se identifican por la marca: >PE<,>PS<, etc. Deshágase de los materiales de embalaje siguiendo la normativa sobre residuos urbanos vigente en su localidad.

www.aeg.com/shop



892933780-D-342011

